**Контрольная точка №1**

**По разделу « Химия пива»**

1.Чем определяются пивоваренные свойства ячменя ?

2. Что входит в химический состав зерна ячменя ?

3. Перечислить и дать характеристику болезни ячменя.

4. Для чего применяют несоложенное сырье в пивоварении?

5. Роль незерновых материалов в пивоварении.

6. Перечислить основные химические компоненты хмеля.

7. Какие вещества придают горечь хмелю?

8. Что входит в состав дрожжевой клетки?

9. Дать характеристику пивоваренных дрожжей.

10. Какие требования предьявляют к воде для пивоварения?

11 .Чем характеризуется главное брожение пива?

12. Дать характеристику основным этапам производства солода.

13. Какие этапы происходят в солоде при изменении влажности и температуры?

14. Охарактеризовать этапы производства сусла.

15. Основные процессы при затирании солода.

16. Что такое затор и дробина? Как они образуются ?

17. Какие компоненты хмеля необходимы при получении пива ?

18. Какие ферментативные препараты применяют в пивоварении?

19. Какими показателями определяется качество готового пива?

20. Питательное и физиологическое действие пива.

21.Каим методом определяются пенообразование и пеностойкость пива?

22. Какие описательные элементы входят в органолептическую оценку пива?

23.Каким методом определяют активную кислотность пива?

24.Охарактеризовать действие работы прибора «Колос-1»